

報道関係者各位

2018年9月3日
 株式会社 にんべん

本枯鰹節のだしを効かせ風味豊かに仕上げた
「日本橋だし場」 だしスープ(冷凍品) を新発売

株式会社 にんべん(東京都中央区、代表取締役社長:高津克幸)は、2018年10月1日(月)より、日本橋だし場だしスープ(冷凍品)7品および詰め合せギフトをリニューアル発売致します。

■単品 商品概要

商 品 名				
	だし薫るけんちん汁	だし薫る豚汁	だし薫る和風ポトフ	炒め玉ねぎのオニオンスープ
J A N	4902381 208579	4902381 208586	4902381 208593	4902381 208609
本 体 価 格	500 円			
内 容 量	190g			
賞 味 期 間	1.5年(冷凍)			
発 売 日	2018年10月1日(月)			

商 品 名			
	生姜入り肉だんごスープ	なめこと豆腐の赤だし	和風ピリ辛カルビスープ
J A N	4902381 208616	4902381 208623	4902381 208630
本 体 価 格	500 円		
内 容 量	190g		
賞 味 期 間	1.5年(冷凍)		
発 売 日	2018年10月1日(月)		

■ギフト詰合 商品概要

商品名	 <p>日本橋だし場 だしスープギフト</p>	
JANコード	4902381 305797	
売 価	5,400 円(本体価格 5,000 円) ※送料込み	
内 容 量	だし薫るけんちん汁(190g)×2 袋、だし薫る豚汁(190g)×1 袋、 だし薫る和風ポトフ(190g)×1 袋、炒め玉ねぎのオニオンスープ(190g)×1 袋、 生姜入り肉だんごスープ(190g)×1 袋、なめこと豆腐の赤だし(190g)×1 袋、 和風ピリ辛カルビスープ(190g)×1 袋 計 8 袋	
賞 味 期 間	1.5 年 (−18℃以下冷凍保存、未開封)	
発 売 日	2018 年 10 月 1 日	

■商品特徴

7 種類のスープに本枯鰹節のだしを効かせ、化学調味料を使用せず風味豊かに仕上げました。調理方法は 2 通りで、電子レンジかお湯で温めて召し上がりいただけます。日本橋だし場の味をご家庭でお楽しみください。

■日本橋だし場(NIHONBASHI DASHI BAR)とは

2010 年 10 月 28 日に、にんべん日本橋本店に併設するかたちでオープンいたしました。「一汁一飯」をコンセプトに、かつお節だし、月替りの汁物メニュー、かつぶしめし、数量限定のお弁当、惣菜と幅広くメニューをご用意。日本型食生活(鰹節から始める健康生活)を提案しています。

・日本橋だし場 店舗情報 <http://www.ninben.co.jp/honten/dashiba/>



<本件に関するお問い合わせ>

株式会社 にんべん www.ninben.co.jp 〒103-0022 東京都中央区日本橋室町 1-5-5 室町ちばぎん三井ビルディング 12F 経営企画部 広報宣伝グループ 木村 Tel : 03-3241-0519 FAX : 03-3241-0510	共同ピーアール株式会社 担当：浦井・香澤 (くつざわ) 〒104-8158 東京都中央区銀座 7-2-22 同和ビル Tel : 03-3571-5236 FAX : 03-3574-9364 E-mail : ninben-pr@kyodo-pr.co.jp
---	--